

## Il gatto e la volpe – Khachapuri al Taleggio D.O.P

Chi non ha mai assaggiato il khachapuri, ricetta tipica della cucina georgiana molto popolare anche in Russia, ha una golosissima occasione per rimediare....



Condividi



Pizze e torte salate



Da 30 a 60 Minuti



Facile



1 Persona

### PREPARAZIONE

Riscalda il forno a 220°C ventilato. Fodera una teglia con carta da forno.

Su una superficie leggermente infarinata, stendi l'impasto dandogli una forma circolare di circa 25 cm. Con le dita prendi le estremità dell'impasto e alzandolo allungalo leggermente poi inizi a creare dei bordi rialzati arrotolandoli su loro stessi fino a formare la forma di una barca e inserisci la mozzarella grattugiata e il Taleggio D.O.P. tagliato a pezzi. Inforna il khachapuri finché la crosta inizia a dorare e il formaggio a fondersi, circa 15 minuti.

Togli dal forno spennella i bordi con dell'olio poi rimetti in forno per altri 5 minuti finché la crosta sarà croccante e il formaggio inizierà ad abbrustolire. Con un cucchiaino crea un piccolo buco nel centro del ripieno e adagia il tuorlo.

Servi con del peperoncino fresco tagliato a rondelle una macinata di pepe. Per mangiarlo mescola il tuorlo nel composto di formaggio usando una forchetta poi stacca dei pezzi di pane e intingili nel formaggio mentre è ancora caldo.

Ingredienti per un khachapuri

### INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 1 persona/e

- impasto per pizza 350 gr
- mozzarella 100 gr
- taleggio D.O.P. 80 gr
- tuorlo 1
- peperoncino fresco
- pepe
- olio evo

### STAGIONE

Tutte le Stagioni

[Invia la lista per mail](#)

[Stampa](#)

[Scarica PDF](#)

Credits: Realizzato da Gnambox - [www.taleggio.it](http://www.taleggio.it)